



Oculto - 1ª pessoa do singular ou adjetivo. Escondido; desconhecido; secreto; misterioso; que só é conhecido pelos seus efeitos.

É neste local amplo e histórico que o convidamos a deambular por um dos espaços mais emblemáticos do Mosteiro de Santa Clara. A arquitetura gótica presente no mosteiro imerge aprimorando a representação do meio envolvente, criando uma sensação tridimensional.

No Oculto, restaurante com assinatura dos Chefs Vítor Matos e Hugo Rocha, procuramos através de uma cozinha de requinte e com influências históricas, envolvê-lo numa busca gradual e gastronómica através de menus de degustação.

Do empratamento à qualidade do produto, o ocultismo e os nossos segredos serão revelados momento a momento, criando a ilusão de descoberta e epifania.

Caminharemos lado a lado consigo, desvendando cada sabor, cada apontamento, sempre com o intuito de lhe providenciar uma experiência única e inigualável.

Seja bem-vindo e disfrute!

Vítor Matos

Hugo Rocha



MENU FLORA

5 MOMENTOS

Legumes Bio

Queijo da Ilha, Mostardas

Shitake

Alho Negro, Pistachio

Tofu

Caju/ Aipo

Tomate Rosa

Coentros/ Vinagre Moura Alves/ Capuchinhas

Morrilles

Ervilha Lágrima, Manteiga de Cabra, Mão de Buda

Espargos

Batata Olho de Perdiz, Cebola Caramelizada, Kale

Arroz Bomba

Plâncton, Halófitas, Limão Preservado

Ananás dos Açores

Coco, Especiarias, Coentros

120€

Wine Pairing: 50€



MENU IMERSÃO

5 MOMENTOS

Lírio

Algas, Coentros

Bacalhau

Gema de Ovo Curada, Salsa

Fígado de Tamboril

Jus de Peixe, Enguia Fumada

Gamba Violeta

Ajo Blanco, Mirim, Levístico

Lula

Alho Negro, Manteiga de Cabra, Mão de Buda

Ruivo

Ervilha Lágrima, Percebes, Ouriço do Mar

Pregado

Aipo, Espargos Brancos, Morrilles

Chocolate

Caviar, Gelado de Leite, Flor de Sal

120€

Wine Pairing: 60€



MENU IMERSÃO

8 MOMENTOS

Lírio

Algas, Coentros

Bacalhau

Gema de Ovo Curada, Salsa

Fígado de Tamboril

Jus de Peixe, Enguia Fumada

Gamba Violeta

Ajo Blanco, Mirim, Levístico

Sapateira

Batata Olho de Perdiz, Sementes de Mostarda, Caviar

Lula

Alho Negro, Manteiga de Cabra, Mão de Buda

Lagostim

Bearnês, Citrinos, Flor de Alho Oriental

Ruivo

Ervilha Lágrima, Percebes, Ouriço do Mar

Pregado

Aipo, Espargos Brancos, Morrilles

Ananás dos Açores

Coco, Especiarias, Coentros

Chocolate

Caviar, Gelado de Leite, Flor de Sal

160€

Wine Pairing: 80€



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

Em caso de alergia ou restrição alimentar, agradecemos que nos informe, atempadamente, para procedermos à preparação específica do seu pedido.

Caso necessite de saber se algum prato contém um ingrediente em particular, não hesite em questionar.

* Todos os valores apresentados no presente menu são por pessoa e incluem IVA à taxa legal em vigor.

